VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM



This book is shared by venkat mani...
if you like this or any comment let me know at
vm3567@gmail.com..

I was born genius.. But education ruined me...

ஆரஞ்சு பாயசம்



தேவையானவை: பால் - 4 கப், நன்கு இனிப்பான ஆரஞ்சுப்பழம் - 3, சர்க்கரை - முக்கால் கப், கண் டென்ஸ்டு மில்க் - அரை கப், ஆரஞ்சு எஸன்ஸ் - சில துளிகள், ஃபுட் கலர் ஆரஞ்சு பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: பாலில் சர்க்கரை சேர்த்து 15 முதல் 20 நிமிடங்கள் வரை கொதிக்கவிடுங்கள். கலர்ஃபுல்லான இந்த பாயசம் குழந்தைகள் விரும்பி அருந்தக்கூடியது. இதை குளிர வைத்து சாப்பிட்டால் இன்னும் சூப்பராக இருக்கும். பிறகு, ஆரஞ்சு கலர் பவுடரை சிறிது தண்ணீரில் கரைத்து பாலில் சேர்த்து, கண்டென்ஸ்டு மில்க்கையும் சேர்த்து, நன்கு கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். ஆறியதும் எஸன்ஸ் சேர்த்துக் குளிரவையுங்கள். ஆரஞ்சுப் பழத்தை தோலுரித்து விதை நீக்கி சிறு துண்டுகளாக்குங்கள். அவற்றைப் பாலில் சேர்த்து, மேலும் குளிரவைத்துப் பரிமாறுங்கள்.

சப்போட்டா பாயசம்



தேவையானவை: சப்போட்டா பழம் - 2, பால் - 4 கப், சர்க்கரை - அரை கப், கண்டென்ஸ்டு மில்க் - கால் கப், முந்திரிப்பருப்பு, நெய் - சிறிதளவு, ஏலக்காய் தூள் - சிறிது, குங்குமப்பூ - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: பாலில் சர்க்கரையைப் போட்டு நன்கு கொதிக்கவைத்து, பிறகு அதனுடன் கண்டென்ஸ்டு மில்க் சேர்த்து நன்கு கொதித்தவுடன் இறக்குங்கள். பிறகு பழத்தை நன்கு கழுவி தோல், விதை நீக்கி மிக்ஸியில் நன்கு அடித்து, இறக்கி வைத்திருக்கும் பாலுடன் இதை சேர்த்து நன்கு கலந்துகொள்ளுங்கள். பழத்தை போடும்முன் முந்திரி வறுத்துப்போட்டு, குங்குமப்பூவும் போடுங்கள். இதைக் குளிரவைத்துப் பரிமாறினால் சுவை அபாரமாக இருக்கும்.

குறிப்பு: எல்லா சப்போட்டாவையும் அரைப்பதற்குப் பதில், பாதியை பொடியாக நறுக்கியும் போடலாம்.

சௌசௌ பாயசம்



தேவையானவை: சௌசௌ - 1, சர்க்கரை - அரை கப், பால் - 2 கப், பொடித்த ஏலக்காய் - அரை டீஸ்பூன், முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் - சிறிதளவு, வெனிலா எஸன்ஸ் - 2 சொட்டு, நெய் சிறிதளவு, ஆப்பிள் க்ரீன் ஃபுட் கலர் பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: சௌசௌவை நன்கு கழுவி, தோல் சீவி, துண்டு துண்டாக நறுக்கி நீர் விட்டு குக்கரில் வேகவிடுங்கள். வெந்தவுடன் எடுத்து, மிக்ஸியில் போட்டு மைபோல் அரைத்து, அதனுடன் ஒரு கப் பாலும், சர்க்கரையும் சேர்த்து பச்சை வாசனை போகும்வரை நன்கு கொதிக்க வையுங்கள். நன்கு கொதித்தவுடன் மீதி பாலையும் சேருங்கள். கடைசியில் முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ், பொடித்த ஏலம் போட்டு இறக்குங்கள். ஃபுட் கலர் போட்டு கலந்து, வெனிலா எஸன்ஸ் 2 சொட்டு விட்டு

இறக்குங்கள்.

சௌசௌவை சாம்பார், கூட்டு செய்தால் சாப்பிடாத குழந்தைகள் கூட, இப்படி பாயசம் செய்து கொடுத்தால் அது என்ன காய் என்று தெரியாமலே விரும்பி அருந்துவார்கள். விரும்பினால் குளிரவைத்தும் கொடுக்கலாம்.

பீர்க்கங்காய் பாயசம்



தேவையானவை: பீர்க்கங்காய் - 2, சர்க்கரை - முக்கால் கிலோ, பால் - 3 கப், முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ், நெய் - தலா சிறிதளவு, ஆப்பிள் க்ரீன் ஃபுட் கலர் - சிறிதளவு, கண்டென்ஸ்டு மில்க் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், ஏலக்காய் (பொடித்தது) - ஒரு சிட்டிகை அல்லது வெனிலா எஸன்ஸ் (தேவைப்பட்டால்) - ஒரு சொட்டு.

செய்முறை: பீர்க்கங்காயை தோல் சீவி, நன்கு கழுவி சிறுசிறு துண்டாக நறுக்கியபின், ஒரு துண்டை வாயில் போட்டுப் பார்த்துக்கொள்ளுங்கள். ஏனெனில் சில வகை காய் கசப்புத்தன்மையுடன் இருக்கும் (கசக்கும் காயை உபயோகிக்க வேண்டாம்). பிறகு அதை குக்கரில் வேக வைத்து மைபோல் அரைத்து, பால் சேர்த்து நன்கு பச்சை வாசனை போகுமளவு கொதிக்கவையுங்கள். பிறகு அதனுடன் கண்டென்ஸ்டு மில்க் மற்றும் ஃபுட் கலர் பவுடரையும் கலந்துவிடுங்கள். பிறகு முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் பழத்தை நெய்யில் வறுத்துப் போடுங்கள். ஏலம் பொடி செய்ததையும் அதில் போடுங்கள். வேண்டுமென்றால் பிடித்தமான எஸன்ஸ் ஒரு சொட்டு விட்டு மிதமான சூட்டில் பரிமாறலாம்.விருந்தினர்கள் இது என்ன பாயாசம் என்று கண்டுபிடிக்க முடியாமல் திணறுவார்கள்.

குறிப்பு: இதே முறையில் சுரைக்காயிலும் பாயசம் செய்யலாம்.

அரிசி, துவரம்பருப்பு பாயசம்



தேவையானவை: பச்சரிசி - ஒரு கைப்பிடி, துவரம்பருப்பு - அரை கப், வெல்லம் - ஒன்றேகால் கப், தேங்காய்ப்பால் - 3 கப், ஏலக்காய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், முந்திரி - 6, கிஸ்மிஸ் - 10, தேங்காய் (பல்லு பல்லாக நறுக்கியது) - 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பருப்பையும், அரிசியையும் லேசாக வறுத்தெடுங்கள். 2 கப் நீர் சேர்த்து வேகவிட்டு, வேகவைத்த தண்ணீரோடு சேர்த்து மசித்துக்கொள்ளுங்கள். பிறகு வெல்லத்தை அரை கப் நீர் விட்டு அடுப்பில் வைத்து கரையவிட்டு வடிகட்டி, பருப்பில் சேருங்கள். இதனை சிறு தீயில் வைத்து நன்கு கிளறுங்கள். 10 நிமிடம் கிளறிய பிறகு தேங்காய்ப்பால் சேர்த்து இறக்கி, ஏலத்தூள் சேருங்கள். முந்திரி, கிஸ்மிஸ் நெய்யில் வறுத்துப் போடுங்கள். நெய்யில் தேங்காய் துண்டுகளை வறுத்து பாயசத்தில் கலந்து பரிமாறவும்.

துவரம்பருப்பில் சாம்பார், கூட்டு மட்டுமல்ல, 'சுவையான பாயசமும் பண்ண முடியும்' என்று நிரூபித்து அனைவரையும் அசத்துங்கள்.

இளநீர் பாயசம்



தேவையானவை: பால் - 4 கப், தேங்காய்ப்பால் - ஒரு கப், இளநீர் இளம் வழுக்கை (பொடியாக நறுக்கியது) - ஒரு கப், சர்க்கரை - ஒரு கப்.

செய்முறை: பாலை சர்க்கரை சேர்த்து, 15 நிமிடங்கள் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். சற்று

ஆறியதும், இளநீர் வழுக்கை, தேங்காய்ப்பால் சேர்த்து குளிரவைத்துப் பரிமாறுங்கள். பிரமாதமான ருசியுடன் இருக்கும் வித்தியாசமான பாயசம் இது.

நிலக்கடலை பாயசம்



தேவையானவை: நிலக்கடலை - ஒரு கப், வெல்லம் (பொடித்தது) - ஒன்றரை கப், பால் - 4 கப், ஏலக்காய் பொடித்தது - ஒரு சிட்டிகை, நெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: நிலக்கடலையை வறுத்து மிக்ஸியில் லேசாக பொடித்துக் கொள்ளுங்கள். பிறகு வெல்லத்தை நீர்விட்டு கரைத்து வடிகட்டி, பொடித்த கடலையுடன் சேர்த்து கொதிக்க வைக்கவேண்டும். அதனுடன் பாலையும் விட்டு ஒரு கொதி வந்தவுடன் இறக்குங்கள். பொடித்த ஏலக்காயையும் நெய்யையும் கலந்து பரிமாறவும்.

பாயசத்துக்கு சுவை கூட்ட சில குறிப்புகள்..

- பாயசத்துக்கு பாலை வற்றவிடும்போது, சிறு தீயில் காய்ச்சினால் நன்றாக இருக்கும்.
- பாலில் வேகவைக்கக் கூடிய அவல், அரிசி போன்றவற்றையும் தீயைக் குறைத்து வேகவிட, சுவை கூடும்.
- பாலை வற்றவிடாமலேயே, பால் சுண்டும்போது வரும் நிறம் (லைட் பிங்க்) தேவை எனில், ஒரு டீஸ்பூன் சர்க்கரையை வெறும் கடாயில் அடுப்பில் வைத்து, குறைந்த தீயில் மெதுவாகக கரையவிடுங்கள். கரைந்ததும் கருகிவிடாமல் பாயசத்தில் சேருங்கள். பாலை சுண்டவைத்த எஃபெக்ட் கிடைக்கும்.
- சூடாகப் பரிமாறும் பாயசங்களை விட, குளிரவைத்துப் பரிமாறும் பாயசங்களுக்கு சர்க்கரை சிறிது அதிகம் தேவை. உதாரணமாக, ஒரு கப் போடும் இடத்தில், ஒன்றேகால் கப் போடலாம்.
- கண்டென்ஸ்டு மில்க் வாங்கிச் சேர்க்க முடியாதபட்சத்தில், பாலையே இன்னும் சிறிது அதிகமாகச் சேர்த்து, நன்கு வற்றக் காய்ச்சிக் கொண்டால் அதே சுவை கிடைக்கும்.

உருளைக்கிழங்கு பாயசம்



தேவையானவை: உருளைக்கிழங்கு - 2, பால் - 3 கப், சர்க்கரை - ஒரு கப், கேசரி பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை, முந்திரி, கிஸ்மிஸ், நெய் - தலா சிறிதளவு, ஏலக்காய்தூள், குங்குமப்பூ - தலா ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: உருளைக்கிழங்கை தோலுடன் நன்கு கழுவி, வேகவைத்து தோல் நீக்கி நன்கு மசித்துக்கொள்ளுங்கள். பிறகு அதனுடன் பாலும், சர்க்கரையும் சேர்த்து நன்கு கொதிக்கவிடுங்கள். நன்கு கொதித்தவுடன் சிறிதாக நறுக்கிய முந்திரி, கிஸ்மிஸ் ஆகியவற்றை நெய்யில் வறுத்துப் போடுங்கள். ஏலக்காய் பொடித்ததைப் போட்டு, கேசரி பவுடர் சிறிது சேர்த்து கிளறுங்கள். இதமான சூட்டில் பரிமாறுங்கள்.

கார்ன்ஃப்ளேக்ஸ் பாயசம்



தேவையானவை: கார்ன்ஃப்ளேக்ஸ் - ஒரு கப், பால் - 2 கப், சர்க்கரை - முக்கால் கப், நெய் - கால் கப், முந்திரிப்பருப்பு - தேவைக்கேற்ப, ஏலக்காய் பொடித்தது - சிறிதளவு.

செய்முறை: கார்ன்ஃப்ளேக்ஸை சிறிது நெய் விட்டு வறுத்தெடுங்கள். பிறகு முக்கால் கப் கார்ன்ஃப்ளேக்ஸை மிக்ஸியில் லேசாக ஒரு திரிப்பு திரிக்க வேண்டும். (கவனிக்கவும்: மிகவும் நைஸாக பொடித்துவிடக்கூடாது). அதை பால் ஊற்றி அடுப்பில் வைத்து நன்கு கொதிக்கவிடுங்கள். ஓரளவு கெட்டியானவுடன் முந்திரிப்பருப்பை நெய்யில் வறுத்து, பொடித்த ஏலத்தையும் அதனுடன் போட்டு இறக்குங்கள். பரிமாறும்போது மீதமுள்ள கால் கப் கார்ன்ஃப்ளேக்ஸை மேலே தூவிக் கொடுக்கலாம்.

கார்ன்ஃப்ளேக்ஸுடன் பால், நெய், முந்திரிப்பருப்பு.. எல்லாம் சேர்வதால் குழந்தைகளுக்கு சத்தான,

ஆரோக்கியமான, எளிதான பாயசம் இது.

நெல்லிக்காய் பாயசம்



தேவையானவை: பெரிய நெல்லிக்காய் - 5, சர்க்கரை - அரை கப், பால் - 2 கப், நெய் - சிறிதளவு, பாதாம்பருப்பு, முந்திரிப்பருப்பு - 20, கிஸ்மிஸ் - சிறிதளவு, ஏலம் பொடித்தது - சிறிதளவு, தேன் - ஒரு சிறிய கப், ஜாதிக்காய் பொடி - சிறிதளவு.

செய்முறை: நெல்லிக்காயை நன்கு கழுவி ஆவியில் வேகவையுங்கள். பிறகு அதை சிறு சிறு துண்டாக (மிகவும் பொடியாக) நறுக்கி, அதை தேனில் ஒரு மணி நேரம் ஊறப்போடுங்கள். பிறகு பாதாம்பருப்பு, முந்திரிப் பருப்பை ஊறவைத்து சிறிது நேரம் கழித்து மைபோல் அரைத்து, பாலுடன் சேர்த்து சர்க்கரையையும் போட்டு நன்கு கொதிக்க வைக்கவேண்டும். பின் ஊறவைத்த தேன் நெல்லிக்காயையும் பாலில் போட்டு, சில நிமிடங்களில் இறக்கிவிடுங்கள். அதில் ஏலக்காய்தூள், ஜாதிக்காய் பொடி, கிஸ்மிஸ் பழத்தை நெய்யில் வறுத்துப் போட்டு இறக்கவும். அருந்தும்போது, பல்லில் கடிபடும் தேன் நெல்லிக்காயை பாயசத்துடன் சேர்த்து சுவைத்தால்.. அடடா, அபாரம்!

பிரெட் பாயசம்



தேவையானவை: பிரெட் - 4 ஸ்லைஸ், சர்க்கரை - சுவைக்கேற்ப, முந்திரிப்பருப்பு - தேவைக்கேற்ப, ஏலம் பொடித்தது - சிறிதளவு, பால் - 4 கப், குங்குமப்பூ - சிறிது, நெய் - 2

டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பிரெட்டை சிறுசிறு துண்டுகளாக்கி நெய்யில் நன்கு வறுத்து எடுங்கள். பிறகு அதை மிக்ஸியில் பொடித்துக் கொள்ளுங்கள். பொடித்ததை அளந்துகொண்டு, அதே அளவு சர்க்கரை எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். பிரெட்டுடன் சர்க்கரையையும், பாதி பாலையும் சேர்த்து கொதிக்கவிடுங்கள். கெட்டியாக ஆனவுடன் மீதி பாலை சிறிது சிறிதாக சேருங்கள். பால் கூடுதலாக விட்டால் சுவையாக இருக்கும். கடைசியில் நெய்யில் முந்திரிப்பருப்பு வறுத்துப் போட்டு, பொடித்த ஏலமும் போட்டு இறக்குங்கள். மேலே குங்குமப்பூவை தூவி பரிமாறுங்கள். பிரெட் பாயசம் என்று யாராலும் கண்டுபிடிக்கவே முடியாது. விரைவாக தயாரிக்கக்கூடிய ருசியான பாயசம் இது.

மிக்ஸ்டு வெஜிடபிள் பாயசம்



தேவையானவை: சிறு பீட்ரூட் - 1, காரட் - 1, பச்சைப் பட்டாணி - இருபது, காலிஃப்ளவர் - சில துண்டுகள், முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் - தலா சிறிதளவு, பால் - 4 கப், கண்டென்ஸ்டு மில்க் - ஒரு சிறிய கப், சர்க்கரை - 2 கப், குங்குமப்பூ - சிறிதளவு.

செய்முறை: காய்கறிகளை நன்கு கழுவி தோல் சீவி மிக மிக சிறிய துண்டுகளாக மெல்லியதாக நறுக்குங்கள். நறுக்கியதை ஆவியில் வேக வைத்து மசித்துக்கொள்ளுங்கள். பிறகு பாலுடன் சர்க்கரையைச் சேர்த்து நன்கு சுண்டக் காய்ச்சி, அதனுடன் கண்டென்ஸ்டு மில்க் சேர்த்து கொதிக்க வைக்க வேண்டும். நன்கு கொதித்தவுடன் வேகவைத்து மசித்த காய்கறிகளை போட்டு கொதிக்கவிடுங்கள். பிறகு முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் ஆகியவற்றை நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு, பொடித்த ஏலமும் போட்டு இறக்குங்கள். மேலே குங்குமப்பூவை தூவி விடுங்கள்.

பூசணி விதை பாயசம்



தேவையானவை: பூசணி விதை (தோல் நீக்கியது) - ஒரு கப், பால் - 2 கப், பச்சரிசி - அரை டீஸ்பூன், சர்க்கரை - ஒரு கப்.

செய்முறை: பூசணி விதையை 3 அல்லது 4 மணி நேரம் ஊறவிடுங்கள். பிறகு, சொரசொரப்பான தரையில் மெதுவாகத் தேய்த்து அதன் தோலை நீக்குங்கள். அவற்றை நன்கு கழுவி விட்டு, சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து அரைத்துக்கொள்ளவும். அரைத்த விழுதை பால், சர்க்கரை சேர்த்து அடுப்பில் வைத்துக் கிளறுங்கள். 10 நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள். ஸ்பூனால் எடுத்துச் சாப்பிடும் பதத்தில், சற்றுக் கெட்டியாக இருக்கும். ஆனால், என்ன பாயசம் என்றே சொல்ல முடியாத அளவு பிரமாதமாக இருக்கும். விருந்துகளுக்கு ஏற்றது.

கடலைமாவு பாயசம்



தேவையானவை: கடலைமாவு - ஒரு கப், சர்க்கரை - ஒரு கப், பால் - 2 கப், தேங்காய்ப்பால் - அரை கப், முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் - தேவைக்கேற்ப, நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், ஏலக்காய்தூள் - சிறிதளவு.

செய்முறை: கடலைமாவை வாணலியில் ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் நெய்யில் வறுத்தெடுங்கள். வாசம் வரும்வரை வறுத்தவுடன் அதை கீழே இறக்கி ஆறவைத்து, ஒரு கப் பால் விட்டு நன்கு கரைத்துக்கொள்ளுங்கள். அதை அடுப்பில் வைத்து, மீதமுள்ள பாலை ஊற்றி நன்கு கொதி வந்தவுடன் சர்க்கரையைப் போட்டு கொதித்தவுடன் இறக்குங்கள். முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் வறுத்து அதில் போடுங்கள். ஏலக்காய் பொடி சேர்த்து, கூடுதல் மணத்துக்கு தேவையானால் லேசாக பச்சை கற்பூரத்தை பொடித்து போடலாம். இறக்கிய பின் தேங்காய்ப்பால் விட்டு கிளறுங்கள்.

குறிப்பு: கடலைமாவுக்கு பதிலாக கடலைப்பருப்பை வேகவைத்து மசித்து இதே பக்குவத்தில்

செய்யலாம். நன்றாக இருக்கும்.

ஜவ்வரிசி, அவல் பாயசம்



தேவையானவை: ஜவ்வரிசி - அரை கப், கெட்டி அவல் - ஒரு கப், தேங்காய் - 1, பால் - அரை கப், சர்க்கரை - அரை கிலோ, முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ், ஏலத்தூள் - தேவைக்கேற்ப, நெய் - சிறிதளவு.

செய்முறை: கடாயில் லேசாக நெய் ஊற்றி, ஜவ்வரிசியையும் அவலையும் வறுத்து இரண்டையும் தனித்தனியாக அரைகுறையாக பொடித்துக்கொள்ளுங்கள். தேங்காயை துருவிக்கொள்ளுங்கள். தேங்காயுடன், முந்திரிப்பருப்பு சிறிது சேர்த்து அரைத்து வைத்துக்கொள்ளுங்கள். ஒரு பாத்திரத்தில் 5 கப் தண்ணீர் விட்டு அதில் உடைத்த ஜவ்வரிசியை முதலில் போட்டு வேகவிட்டு, 5 நிமிடம் கழித்து அவலையும் போட்டு வேகவையுங்கள். கெட்டியாக இருந்தால் சிறிது நீர் விட்டு வேகவிடுங்கள். பிறகு, அரைத்த தேங்காய்-முந்திரிப்பருப்பு கலவையையும், சர்க்கரையையும் சேர்த்து கொதிக்கவிட்டு, கெட்டியானவுடன் முந்திரி, கிஸ்மிஸ் பழத்தை நெய்யில் வறுத்துப் போட்டு, பொடித்த ஏலமும் போடுங்கள். இறக்கும் முன் பால் சேர்த்து இறக்கிப் பரிமாறுங்கள்.

ஜவ்வரிசி, அவலை வறுத்து பொடித்து டின்களில் பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டால், இப்பாயசத்தை நினைத்தவுடன் மிகவும் எளிதாக செய்யலாம்.

சேமியா, ரவை பாயசம்



தேவையானவை: ரவை - கால் கப் (அல்லது) ஜவ்வரிசி - கால் கப், சேமியா - அரை கப், சர்க்கரை - ஒன்றேகால் கப், நெய் - அரை கப், பால் - அரை கப், முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் - தேவைக்கேற்ப, ஏலக்காய்தூள் - சிறிதளவு.

செய்முறை: ரவையை வறுத்து ஒன்றேகால் கப் தண்ணீரில் வேகவிடுங்கள். பிறகு சேமியாவையும் வறுத்து அதனுடன் போட்டு வேகவிடவேண்டும். வெந்தவுடன் பால், சர்க்கரை சேர்த்து நன்கு கொதிக்கவையுங்கள். பிறகு முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் நெய்யில் வறுத்துப் போடுங்கள். பொடித்த ஏலக்காயைப் போட்டு இறக்குங்கள். ரவைக்கு பதில் ஜவ்வரிசியையும் சேர்த்து இந்த பாயசத்தை செய்யலாம். ஆனால், ஜவ்வரிசி, சேமியா காம்பினேஷன் வழக்கமான ஒன்று என்பதால், ரவை சேர்ப்பது கொஞ்சம் வித்தியாசமாக இருக்கும்.

நட்ஸ் பாயசம்



தேவையானவை: முந்திரிப்பருப்பு - 50 கிராம், பாதாம்பருப்பு - 50 கிராம், பிஸ்தா பருப்பு - 50 கிராம், சர்க்கரை - ஒரு கப், நெய் - சிறிதளவு, முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் (வறுத்து போட) - சிறிதளவு, ஏலக்காய்தூள் - சிறிதளவு, பால் - இரண்டரை கப், குங்குமப்பூ - சிறிது.

செய்முறை: மூன்று வகை பருப்புகளையும் முதல் நாள் இரவே நீரில் மூழ்கும்படி ஊறவிடுங்கள். மறுநாள் நீரை வடித்துவிட்டு, பாதாம், பிஸ்தா பருப்புகளின் தோல் நீக்கி, மிக்ஸியில் விழுதாக அரைத்தெடுங்கள். அதனுடன் பால், சர்க்கரை சேர்த்து கொதிக்க வைக்க வேண்டும். நன்கு கொதித்து ஒன்று சேர்ந்தவுடன் முந்திரி, கிஸ்மிஸ் நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு, ஏலத்தூளையும் போட்டு இறக்கும் முன், குங்குமப்பூ தூவி இறக்குங்கள்.

உடல் இளைத்தவர்கள், குழந்தைகள் போன்றோருக்கு இந்த பாயசத்தை அடிக்கடி செய்து கொடுக்கலாம்.

மைதா பிஸ்கெட் பாயசம்



தேவையானவை: மைதாமாவு - கால் கப், சர்க்கரை - ஒரு கப், பால் - 3 கப், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு, முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் - தேவைக்கேற்ப. ஏலக்காய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், பச்சைக் கற்பூரம் - வாசனைக்கு சிறிது.

செய்முறை: மைதாமாவை பூரி செய்யும் பக்குவத்தில் பிசைந்து கொள்ளுங்கள். அந்த மாவை சிறிய பூரிகளாக தேய்த்து, அதில் டைமன் வடிவில் சிறிது சிறிதாக வெட்டி அதை எண்ணெயில் பொரித்து எடுத்துக் கொள்ளுங்கள். பிறகு பாலை நன்கு கொதிக்கவைத்து, அதில் சர்க்கரையை போட்டு பால் நன்கு சுண்டக் காய்ந்தவுடன் அதில் முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் வறுத்து போடுங்கள். கடைசியில் மைதா பிஸ்கெட்களை லேசாக உடைத்து பாயசத்தில் போட்டு, சிறிது பச்சை கற்பூரமும் போட்டு கொதி வந்தவுடன் இறக்கவும். மேலே சிறிது குங்குமப்பூவை விரும்பினால் தூவிக் கொள்ளலாம்.

வெள்ளரி விதை பாயசம்



தேவையானவை: வெள்ளரி விதை (கடைகளில் கிடைக்கிறது) - அரை கப், பாதாம்பருப்பு - 20, பால் - 3 கப், சர்க்கரை - ஒரு கப், முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் - தேவைக்கேற்ப, ஏலக்காய்தூள் - சிறிதளவு, நெய் - சிறிதளவு.

செய்முறை: வெள்ளரி விதையை நன்கு கழுவி எடுத்துக்கொள்ளவும். பாதாம்பருப்பை தண்ணீரில் ஊறவைத்து தோலுரித்து எடுத்து, பிறகு இரண்டையும் மிக்ஸியில் பால் விட்டு மை போல அரைத்தெடுங்கள். அதனுடன் சிறிது நீர் சேர்த்து கொதிக்கவையுங்கள். நன்கு கொதித்து ஓரளவு கெட்டியானவுடன் அதனுடன் பாலும், சர்க்கரையும் சேர்த்து நன்கு கொதிக்கவையுங்கள். பிறகு முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் ஆகியவற்றை நெய்யில் வறுத்து அதில் போடுங்கள். ஏலக்காய் பொடித்ததையும் போட்டு இறக்குங்கள். விருப்பப்பட்டால் குங்குமப்பூவை மேலே தூவிக்கொள்ளலாம். கோடையில் இப்பாயசத்தை அடிக்கடி செய்து பருகலாம். குளிர்ச்சி தரக்கூடியது.

நேந்திரம்பழ பாயசம்



தேவையானவை: நேந்திரம்பழம் - 3, அச்சு வெல்லம் - 10, தேங்காய் - 1, ஏலக்காய்தூள் - சிறிதளவு.

செய்முறை: நேந்திரம்பழங்களை தோலுரித்து சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கவும். பின் அவற்றை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு, பழம் மூழ்கும் அளவு நீர் விட்டு கொதிக்கவையுங்கள். அடிக்கடி கிளறிவிடுங்கள். சிவப்பு நிறம் வரும்வரை கிளற வேண்டும். தேங்காயை அரைத்து முதல் பால், இரண்டாம் பால் எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். அச்சு வெல்லத்தை நன்றாகப் பொடித்து, நீர் சேர்த்துக் கரைத்து வடிகட்டி, பழக்கூழில் சேர்த்து கிளறுங்கள். முதலில் இரண்டாம் பாலை பாயசத்தில் விட்டு கிளறி, சிறிது பக்குவமாக வந்தபின் முதல் பாலையும் அதில் விட்டு நன்கு கிளறுங்கள். பொடித்த ஏலக்காயை அதில் போட்டு இறக்குங்கள். கேரளா ஸ்பெஷலான இந்த பாயசத்தை நீங்களும் செய்து சுவையுங்களேன்! சொக்கிப் போவீர்கள்.

தினை அரிசி பாயசம்



தேவையானவை: தினை அரிசி - ஒரு கப், சர்க்கரை - ஒன்றரை கப், பால் - 2 டம்ளர், முந்திரிப்பருப்பு, பாதாம்பருப்பு - 10, குங்குமப்பூ, நெய், கிஸ்மிஸ், முந்திரிப்பருப்பு - தலா சிறிதளவு.

செய்முறை: தினை அரிசியை சுத்தம் செய்து, நன்கு வாசம் வர வறுத்து, பாலும், நீரும் சேர்த்து குக்கரில் வேகவிடுங்கள். முந்திரிப்பருப்பு, பாதாம்பருப்பு ஆகியவற்றை ஊறவைத்து அரைத்து, அந்த விழுதை பாலுடன் சேர்த்து சர்க்கரை போட்டு, வெந்த தினை அரிசியையும் நன்கு கரண்டியால் மசித்துச் சேர்த்து கொதிக்க விடுங்கள். நன்கு கொதித்தவுடன் குங்குமப்பூவை பாலில் கரைத்து சேர்த்து, முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் ஆகியவற்றை நெய்யில் வறுத்துப் போட்டு இறக்குங்கள்.

இந்தப் பாயசம், பால் பாயசம் போலவே இருக்கும். ஒருமுறை சுவைத்தவர்கள், பிறகு விடவே மாட்டார்கள்.

நூடுல்ஸ் பாயசம்



தேவையானவை: அரிசிமாவு - 2 கப், பால் - இரண்டரை கப், கண்டென்ஸ்டு மில்க் - அரை கப், சர்க்கரை - 2 கப், முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ், நெய், ஏலக்காய்தூள், குங்குமப்பூ - சிறிதளவு.

செய்முறை: அரிசிமாவை முறுக்கு மாவு பதத்தில் பிசைந்துகொள்ளுங்கள். அந்த மாவை ஓமப்பொடி அச்சில் வைத்து, ஒரு பாத்திரத்தில் 2 கப் தண்ணீரை கொதிக்கவைத்து, கொதிக்கும் தண்ணீரில் பிழிந்துவிடுங்கள். அது வெந்தவுடன் மேலே மிதந்து வரும். பிறகு அடுத்த ஈடு பிழியுங்கள். இப்படியே எல்லா மாவையும் பிழிந்த பின் பாலையும், கண்டென்ஸ்டு மில்க்கையும் போட்டு கொதி வந்தவுடன் சர்க்கரையையும் போட்டு இறக்கவும். பிறகு பொடித்த ஏலக்காய், நெய்யில் வறுத்த கிஸ்மிஸ், முந்திரிப்பருப்பு, குங்குமப்பூவையும் போட்டுக் கலந்து பரிமாறுங்கள்.

இப்போதெல்லாம் நூடுல்ஸ் விரும்பாத குழந்தைகளே கிடையாது. குழந்தைகளுக்கு இது ஒரு வித்தியாசமான பாயசமாக இருக்கும்.

பீட்ரூட் பாயசம்



தேவையானவை: பீட்ரூட் - ஒரு கப், சர்க்கரை - ஒரு கப், பால் - 4 கப், முந்திரிப்பருப்பு - சிறிதளவு, நெய் - சிறிதளவு, ஏலக்காய் எஸன்ஸ் - 2 சொட்டு.

செய்முறை: பீட்ரூட்டை நன்கு தோல் சீவி கழுவி, அதை துண்டு துண்டாக நறுக்கி குக்கரில் வேக வையுங்கள். பின் அதை மிக்ஸியில் மைபோல் அரைத்து அதனுடன் பாலும், சர்க்கரையும் சேர்த்து நன்கு கொதிக்க வையுங்கள். நன்கு கொதித்தவுடன் முந்திரிப்பருப்பை சிறிது நெய்யில் வறுத்துப் போட்டு எஸன்ஸும் விட்டு இறக்கிவிடுங்கள்.

சிவப்பு நிற பீட்ரூட்டாக இருந்தால்தான் பாயசத்தின் கலரைப் பார்த்தவுடனே அனைவரையும் சுண்டி இழுக்கும். மிகவும் எளிமையாக செய்யக்கூடிய, வைட்டமின் சத்து நிறைந்த பாயசம் இது.

முப்பருப்பு பாயசம்



தேவையானவை: கடலைப்பருப்பு - அரை கப், பாசிப்பருப்பு - அரை கப், பாதாம்பருப்பு - கால் கப், முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ், நெய் - தலா சிறிதளவு, குங்குமப்பூ - சிறிதளவு.

செய்முறை: கடலைப்பருப்பு, பாசிப்பருப்பையும் வேகவைத்து நன்கு மசித்துக் கொள்ளவும். பிறகு பாதாம்பருப்பை ஊறவைத்து தோலுரித்து மிக்ஸியில் நன்கு அடித்துக் கொள்ளுங்கள். பிறகு அதை பாலுடன் சேர்த்து நன்கு கொதித்து வெந்தவுடன் பருப்பையும் சேர்த்து சர்க்கரையைப் போட்டு

கொதிக்கவிடுங்கள். குங்குமப்பூவை கரைத்து அதில் விடுங்கள். முந்திரிப்பருப்பு, கிஸ்மிஸ் ஆகியவற்றை நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு பொடித்த ஏலத்தையும் போட்டு இறக்குங்கள்.

சுடச்சுட, புரதச்சத்து மிகுந்த பாயசம் ரெடி.

பனீர் பாயசம்



தேவையானவை: பனீர் - 200 கிராம், பால் - ஒரு லிட்டர், கண்டென்ஸ்டு மில்க் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், சர்க்கரை - முக்கால் கப், சீவிய பாதாம் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், ஏலக்காய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், நெய் - ஒரு டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பனீரை துருவிக்கொள்ளுங்கள். பாலைக் காய்ச்சி, அதனுடன் சர்க்கரை, பனீர் துருவல் சேருங்கள். தீயைக் குறைத்துவைத்து, பாத்திரத்தில் இருக்கும் பால், முக்கால் பாகமாக (உதாரணமாக, 4 கப் அளவு என்றால் அது 3 கப்) ஆகும் வரை நன்கு கொதிக்கவிடுங்கள். அவ்வப்போது கிளறிவிடுங்கள். முக்கால் பாகமாக வற்றியதும், கண்டென்ஸ்டு மில்க் சேர்த்து, கைவிடாமல் கிளறுங்கள் (இல்லையெனில், அடிப்பிடித்து, தீய்ந்துவிடும்). மேலும் 5 நிமிடங்கள் நன்கு கொதிக்கவிட்டு இறக்கி, சீவிய பாதாமை நெய்யில் வறுத்து சேர்த்து, ஏலக்காய்தூள் போட்டு இறக்குங்கள். சூடாகவோ, குளிரவைத்தோ பரிமாறுங்கள்.

அத்திப்பழ பாயசம்



தேவையானவை: பால் - ஒரு லிட்டர், சர்க்கரை - ஒரு கப், தேன் - கால் கப், பொடியாக நறுக்கிய அத்திப்பழம் - அரை கப், பொடியாக நறுக்கிய பாதாம்பருப்பு - கால் கப், ஏலக்காய்தூள் - கால் டீஸ்பூன், ஜாதிக்காய்தூள் - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: ஒரு கப் பாலில், பதப்படுத்திய அத்திப்பழமாக இருந்தால், அரை மணி நேரம் ஊறவையுங்கள். அரை கப் கொதிக்கும் தண்ணீரில் பாதாமை 5 நிமிஷம் ஊறவைத்து தோல் நீக்குங்கள். மீதி உள்ள பாலை சர்க்கரை சேர்த்துக் காய்ச்சுங்கள். பாதாமையும் அத்திப்பழத்தையும் (அத்திப்பழம் ஊறவைத்த பாலுடன் சேர்த்து) மிக்ஸியில் அரைத்தெடுங்கள். அரைத்த கலவையை, அடுப்பில் உள்ள பாலுடன் சேர்த்துக் காய்ச்சுங்கள். 10 முதல் 15 நிமிடங்கள் காய்ந்ததும் இறக்கி, சிறிது ஆறியதும், தேன், ஏலக்காய்தூள், ஜாதிக்காய்தூள் சேர்த்துக் கலந்து குளிரவைத்துப் பரிமாறுங்கள்.

குறிப்பு: ஃப்ரெஷ் அத்திப்பழமாக இருந்தால், பாலுடன் சேர்த்து அப்படியே அரைக்கலாம்.

திடீர் பாயசம்



தேவையானவை: கெட்டியான பசும்பால் - ஒரு கப், சர்க்கரை - 2 டீஸ்பூன், 'மாஸ்' பாதாம் பவுடர் - 2 டீஸ்பூன், கண்டென்ஸ்டு மில்க் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், முந்திரி, கிஸ்மிஸ், நெய் - தலா சிறிதளவு, குங்குமப்பூ - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: பாலில் சர்க்கரையை போட்டு, அது கரைந்ததும் அதோடு பாதாம் பவுடர், கண்டென்ஸ்டு மில்க் இரண்டையும் சேர்த்து நன்கு கொதிக்கவிடுங்கள். கொதித்து ஒன்று சேர்ந்தவுடன் இறக்கிவைத்து முந்திரி, கிஸ்மிஸ், நெய்யில் வறுத்துப் போடுங்கள். குங்குமப்பூவை மேலே தூவுங்கள்.

திடீரென விருந்தினர் வந்துவிட்டால் பதட்டப்படாமல் செய்து அசத்தக்கூடிய 'அவசர பாயசம்' இது.

பூந்தி பாயசம்



தேவையானவை: பால் - 4 கப், பூந்தி (இனிப்பு, காரம், உப்பு இல்லாத வெறும் பூந்தி) - ஒரு கப், பொடியாக நறுக்கி நெய்யில் வறுத்த முந்திரிப்பருப்பு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், கண்டென்ஸ்டு மில்க் - அரை கப், சர்க்கரை - முக்கால் கப், ஏலக்காய்தூள் - அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பாலில் சர்க்கரை சேர்த்து, முக்கால் பாகம் ஆகும்வரை காய்ச்சுங்கள். அத்துடன் கண்டென்ஸ்டு மில்க் சேர்த்து நன்கு கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். ஏலக்காய்தூள் சேருங்கள். பரிமாறுவதற்கு சற்று முன்பு, பூந்தியையும், நெய்யில் வறுத்த முந்திரி துண்டுகளையும் சேருங்கள். பிள்ளைகளுக்கு இந்த பாயசம் மிகவும் பிடிக்கும்.

குறிப்பு: பூந்தி செய்வதற்கு, கடலைமாவை தோசை மாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொண்டு, காயும் எண்ணெயில், பூந்திக் கரண்டியைப் பிடித்துக்கொண்டு அதன் மேல் மாவை ஊற்றி கரண்டியை மெதுவாக தட்டுங்கள். விழும் பூந்தியை மொறுமொறுப்பாக வேகவிட்டு, அரித்தெடுங்கள்.

ஆப்பிள் பாயசம்



தேவையானவை: பால் - 4 கப், சர்க்கரை - ஒரு கப், இனிப்பு இல்லாத கோவா - கால் கப் (இனிப்பு உள்ள பால்கோவா என்றாலும் பரவாயில்லை), ஆப்பிள் - ஒன்றரை பழம், பச்சை நிற ஃபுட் கலர் (விருப்பப்பட்டால்) - ஒரு சிட்டிகை, நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், கண்டென்ஸ்டு மில்க் (விருப்பப்பட்டால்) - கால் கப், வெனிலா எஸன்ஸ் - ஒரு சொட்டு.

செய்முறை: ஆப்பிளை தோல் சீவி, விதை நீக்கி பொடியாக நறுக்குங்கள். நெய் சேர்த்து ஆப்பிள் துண்டுகளை லேசாக வதக்குங்கள். கோவாவை உதிர்த்துக்கொள்ளுங்கள். பாலை நன்கு காய்ச்சி, அதனுடன் உதிர்த்த கோவா, கண்டென்ஸ்டு மில்க் சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து கொதிக்கவிடுங்கள். ஃபுட் கலரையும், வதக்கிய ஆப்பிள் துண்டுகளை சேர்த்து, முக்கால் பாகமாக ஆகும் வரை நன்கு கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். சற்று ஆறியதும், வெனிலா எஸன்ஸ் சேர்த்துக் கலக்கிப் பரிமாறுங்கள். வெகு சுவையாக இருக்கும் இந்தப் பாயசம்.

பச்சைப் பட்டாணி பாயசம்



தேவையானவை: பால் - 4, ஃப்ரெஷ் பச்சைப் பட்டாணி - ஒரு கப், நெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன், சர்க்கரை - ஒரு கப், பால்கோவா - கால் கப், பச்சை நிற ஃபுட் கலர் - சிறிதளவு, பாதாம்பருப்பு (மெல்லியதாக சீவி நெய்யில் வறுத்தது) - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், ஏலக்காய்தூள் - சிறிதளவு.

செய்முறை: பாலில் சர்க்கரை சேர்த்து, அது முக்கால் பாகமாக (அதாவது 3 கப் அளவுக்கு) ஆகும் வரை காய்ச்சுங்கள். கோவாவை உதிர்த்து, அதில் சேருங்கள். மற்றொரு பாத்திரத்தில் பட்டாணியை (உப்பு சேர்க்காமல்) வேகவையுங்கள். வெந்ததும் தண்ணீரை வடித்துவிட்டு, பட்டாணியை மிக்ஸியில் போட்டு விழுதாக அரைத்தெடுங்கள். அரைத்த விழுதை நெய் சேர்த்து, அடுப்பில் வைத்து, சிறுதீயில் நன்கு வதக்குங்கள். பச்சை வாசனை போனதும் இதை பாலுடன் சேருங்கள். அத்துடன் பாதாம், ஏலக்காய்தூள், பச்சை கலர் சேர்த்து மேலும் 5 நிமிடம் கொதிக்கவைத்து இறக்கி ஆறவிட்டு, குளிரவைத்துப் பரிமாறுங்கள்.